



Benötigte Zutaten

380 ml	Premium Schlagobers (kalt)
150 g	Vanillekipferl
80 g	Weißer Schokolade
2 Blätter	Gelatine
50 ml	Premium Alpenmilch

Vanillekipferl-Mousse

von Michaela von flowersinthesalad.com

Anleitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Falls sie heiß geworden ist, etwas auskühlen lassen. 300 ml Schlagobers steif schlagen.

Die Vanillekipferl entweder in einen Mixer geben und mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelwalker fein zerbröseln. In eine große Schüssel füllen. Die Milch in einen Topf geben und erwärmen (sie darf nicht heiß sein!). Gelatine darin auflösen. Topf vom Herd nehmen. Die Schokolade unterrühren. Die lauwarme Schokomasse in die Vanillekipferlbrösel rühren. Schlagobers unterheben. Das Mousse auf vier Gläser aufteilen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden oder am besten über Nacht kaltstellen.

Vor dem Servieren restliches Schlagobers aufschlagen und auf der Mousse verteilen. Mit einem Vanillekipferl toppen und kalt genießen.



Ein Rezept von
[Michaela von flowersinthesalad.com](http://Michaela.von.flowersinthesalad.com)